

Menu « Découverte Comtoise »

Boissons non comprises

29,50 €

Salade fraîcheur acidulée

ou

Terrine « Maison » aux dés de Morteau et noix

ou



Tartelette estivale au chèvre frais

Cuisse de canard aux Griottes de Fougerolles

ou

Jambon cuit du Haut-Doubs, poêlé et nappé
d'une sauce aux mousserons persillés

ou

Filet de silure en Rougail

Assortiment de légumes de saison

Assiette de 3 fromages Régionaux

ou Fromage blanc de chez Mauron

ou Choix de desserts du moment

Menu « Retour de Pêche »

Boissons non comprises

20,50 €

Suggestion du jour

Friture du moment

Légumes et pommes natures

Duo de fromages ou fromage blanc

ou dessert d'aujourd'hui

Partant pour un séjour ?

- ◆ Mobil home
- ◆ Studio
- ◆ Appartement

Renseignez-vous
ici !



OU SUR

www.jardinsgourmands.fr

LES FORMULES DU MIDI

Servies jusqu'à 13h30
du lundi au vendredi, le midi
(hors week-end & jours fériés)

Menu du jour

Boissons non comprises

Entrée du jour

16,00 €

Plat du jour

Dessert du jour

Formule-Express du jour

Boissons non comprises

Entrée + Plat 14,00 €

ou

Plat + Dessert

Plat du jour

(avec sa garniture)

11,00 € Boissons non comprises

Le menu du Petit Gourmet

9,00 €

Jambon blanc du Haut-Doubs

ou Saucisse de Morteau

ou Steak haché charolais

(servi avec frites)

Boule de glace

Petite grenadine (10 cl)



Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus
dans nos plats est disponible à votre demande

CARTE

Restaurant

*Les Jardins
Gourmands*

Hébergements touristiques



Route de Dole

70140 PESMES

☎ 03.84.31.20.20/06.80.38.43.25



www.jardinsgourmands.fr



[les.Jardins.Gourmands.Pesmes](https://www.facebook.com/les.Jardins.Gourmands.Pesmes)



Printemps-Eté 2023

En entrée ou en apéritif :

Seul (e) ou à partager

Découvrez
notre
"Panier friture"



16,00 €

Suivant disponibilité/arrivage

Les Spécialités

L'assiette Franc-Comtoise

Jambon cru du Haut-Doubs, saucisse de Morteau, cancoillotte tiède, pommes sautées et salade

16,00 €

Le Burger Comtois

Pain rustique, mayonnaise, steak haché Charolais, Morbier, salade, tomate, oignon rouge

Servi avec frites

16,90 €

Le Bagel Comtois (froid)

Bagel garni de sauce vache qui rit aux tomates séchées, Jambon blanc du Haut-Doubs, Comté, roquette et cornichons

Servi avec frites

16,80 €

Le tartare Charolais

170 g de viande de bœuf Charolais haché crue, accompagné de câpres, cornichon, échalote et œuf cru

19,00 €

Servi avec frites

LES ENTREES



Duo de jambon cru du Haut-Doubs et terrine « Maison » avec dés de Morteau et brisures de noix

14,50 €

Accompagnée de bouquets de crudités



Salade fraîcheur acidulée

Salade de tomates variées, tranches de nectarine et de melon, olives noires et oignon rouge, vinaigrette à la tomate

13,50 €



Salade Comtoise

Salade, rondelles de Morteau, pommes de terre et petit pot de cancoillotte

14,50 €

Tartelette estivale au chèvre frais

Feuille de brick garnie de petits légumes mêlés à du chèvre frais

14,00 €

Assiette de crudités variées

12,50 €

Les ajouts de garnitures :

Assiette de frites
3,50 €

Assiette de salade
2,40 €

Assiette de légumes
4,00 €

Assiette de pommes vapeur
2,20 €

Ce logo indique les plats mettant en valeur les produits de notre Région

Et nos plats sont bien sûr « fait Maison »

LES VIANDES



Cuisse de canard confite, aux Griottes de Fougerolles

17,50 €

Jambon cuit du Haut-Doubs, poêlé et nappé d'une sauce crème aux mousserons persillés

17,00 €

Entrecôte Charolaise, beurre à la graine de moutarde

19,00 €

Souris d'agneau aux mirabelles

20,80 €

LES POISSONS



Filet de sandre, sauce beurre blanc

17,50 €

Filet de silure en rougail

17,50 €

Filet de truite aux noisettes, déglacé aux marc du Jura

17,50 €

Les ajouts de sauces :

Concoillotte
3,00 €

Mousserons
4,50 €

Beurre blanc
4,50 €

les menus sont au verso